SAMSUNG

Bruksanvisning og matlagingsveiledning

HURTIGOVN

FQ159ST / FQ159UST

Brukerhåndbok

Innhold

Bruke denne brukerhåndboken 2
Viktige sikkerhetsinstruksjoner 2
Forhåndsregler for å unngå mulig overeksponering av mikrobølger 2
Installasjon og tilkopling 6
Innstilling av klokka 7
Egenskaper ovn 8
Tilbehør 9
Kontrollpanel 10
Oppvarmingsalternativer 11
Bruke ovnsmodus 12
Stille inn ovnsmodus 12
Innstilling for dobbel varmluft 14
Innstilling for varmluft + overvarme 15
Innstilling for over- og undervarme 16
Grill-innstilling 17
Innstilling for varmluft + undervarme 18
Stille inn koketiden 19
Stille inn avslutningstiden 20
Funksjon for forhåndsinnstilt koketid 21
Bruke hurtigmenymodus 22
Stille inn hurtigmenymodus 22
Veiledning til automatiske hurtigmenyinnstillinger 23
Bruke hurtigtiningsmodus 25
Stille inn hurtigtiningsmodus 25
Veiledning til automatiske hurtigtiningsinnstillinger 26
Hvordan en mikrobølgeovn fungerer 27
Bruke mikrobølgemodus 28
Stille inn mikrobølgemodus 28
Veiledning til mikrobølge-effektnivåer 29
Veiledning til mikrobølge-kokekar 30
Matlagingsveiledning for mikrobølgeovn 32
Slå av pipelyden 38
Barnesikringslås 39
Bruke damprengjøringsfunksjonen 40
Rengjøre mikrobølgeovnen 41
Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen 41
Feilsøking 42
Feilkode 43
Tekniske spesifikasjoner 44

Bruke denne brukerhåndboken

NO

Takk for at du har kjøpt en SAMSUNG hurtigovn.

Brukerhåndboken inneholder viktige sikkerhetsinstruksjoner og viktig informasjon for bruk og vedlikehold av din nye hurtigovn.

Før du bruker ovnen bør du lese all informasjonen i denne brukerhåndboken og ta vare på den for fremtidig bruk.

En brukervennlig hurtigveiledning som forklarer grunnleggende matlagingsinstruksjoner finnes på innsiden av døren.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner

FORHÅNDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING AV MIKROBØLGER

Hvis det ikke tas hensyn til følgende forhåndsregler, kan det føre til skadelig eksponering av mikrobølgeenergi.

(a) Det bør ikke under noen omstendigheter gjøres forsøk på å betjene ovnen med døren åpen eller fikle med sikkerhetssperrene (dørlåsene) eller forsøke å putte noe inni hullene til sikkerhetssperrene.

(b) Ikke plasser noe objekt mellom ovnsdøren og ovnsfronten, eller la mat eller rester etter rengjøringsmidler få samle seg opp på pakningsflater. Sørg for at døren og pakningsflatene på døren holdes rene ved å først tørke med en fuktig klut og deretter med en myk tørr klut.

(c) Ikke betjen denne ovnen hvis den har skader før den er blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker opplært av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren lukker seg skikkelig og at det ikke er noen skade på:

(1) døren, dørpakningene og pakningsflatene,

(2) dørhengsler (ødelagte eller løse), eller

(3) strømledningen.

(d) Ovnen bør ikke justeres eller repareres av noen andre enn en kvalifisert servicetekniker opplært av produsenten.

Viktige sikkerhetsinstruksjoner (fortsettelse)

Les disse nøye og ta vare på dem til fremtidig bruk.

Før du tilbereder mat eller væsker i ovnen, må du sjekke at følgende sikkerhets-forhåndsregler er tatt.

1. **IKKE BRUK kokekar av metall når du bruker mikrobølgefunksjonen:**
   - **Beholdere av metall**
   - **Middagsservice med gull- eller sølvdekor**
   - **Stekespidd, gafler, osv.**

   Årsak **Det kan oppstå elektrisk "arcing" eller gnister som kan ødelegge ovnen.**
2. **IKKE varm opp:**
   - **Lufttette eller vakuumtette flasker, glass, beholdere. F.eks.) Glass med babymat**
   - **Lufttett mat. F.eks.) Egg, nøtter med skall, tomater**

   Årsak **Trykkøkningen kan føre til at de eksploderer.**

   Tips **Fjern lokk og stikk hull på skall, poser, osv.**
3. **IKKE betjen mikrobølgefunksjonen når ovnen er tom.**

   Årsak **Det kan føre til skader på ovnsveggene.**

   Tips **La det til enhver tid stå et glass med vann inni ovnen. Vannet vil absorbere mikrobølgene hvis du ved et uhell skulle slå på ovnen når den er tom.**
4. **IKKE dekk til de bakre ventilasjonsspaltene med tøy eller papir.**

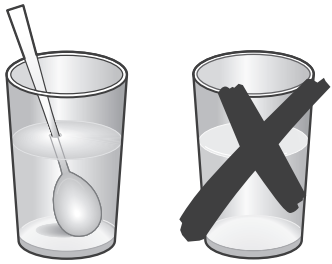
   Årsak **Tøyet eller papiret kan ta fyr når varm luft pumpes ut fra ovnen.**
5. **Bruk ALLTID grillvotter når du tar en tallerken ut av ovnen.**

   Årsak **Noen matretter absorberer mikrobølger og varme overføres alltid fra maten til tallerkenen. Tallerkenene er derfor varme.**
6. **IKKE TA PÅ varmeelementene eller ovnsveggene inni ovnen.**

   Årsak **Disse veggene kan være så varme at de brenner huden selv etter at kokingen er ferdig, selv om det ikke virker slik. Hold deg unna varmepunktet. La ikke lettantennelige materialer komme i kontakt med ovnen innvendig. La ovnen først få kjøle seg ned.**
7. **For å redusere risikoen for brann i ovnsrommet**
   - **Ikke lagre brennbare materialer i ovnen**
   - **Fjern lukkeklips fra papir- eller plastposer**
   - **Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke avispapir**
   - **Hvis røyk observeres, hold ovnsdøren lukket og slå av eller kople ovnen fra strømuttaket.**

NO

8. **Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker og babymat med mikrobølgefunksjonen.**
   - **LA ALLTID den oppvarmede maten/drikken stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er blitt slått av for at temperaturen skal jevne seg ut.**



   - **Rør i maten under oppvarming om nødvendig og rør ALLTID etter oppvarming.**
   - **For å hindre voldsom koking og mulig skålding bør du røre før, under og etter oppvarming.**
   - **Ved tilfelle av skålding bør du følge disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:**
     - *** Hold hånden i kaldt vann i minst 10 minutter.**
     - *** Dekk området med en ren, tørr bandasje.**
     - *** Ikke smør på noen hudkremer eller oljer.**
   - **Fyll ALDRI beholderen helt opp og velg en beholder som er bredere på toppen enn på bunnen for å hindre at væsken koker over. Flasker med smal hals kan også eksplodere hvis de overopphetes.**
   - **Sjekk ALLTID temperaturen på babymat eller -melk før du gir dette til babyen.**
   - **Varm ALDRI en tåteflaske med flaskesmokken på, ettersom flasken kan eksplodere hvis den overopphetes.**
   - **Når man varmer opp drikker i mikrobølgeovn, kan det skje en forsinket overkoking. Vær derfor forsiktig når du håndterer beholderen.**

9. **Vær forsiktig slik at du ikke ødelegger strømkabelen.**
   - **Ikke senk strømledningen ned i vann og hold den unna varme overflater.**
   - **Ikke betjen denne enheten hvis strømledningen eller støpselet er ødelagt.**

10. **Stå alltid på en armlengdes avstand unna ovnen når du åpner døren.**
    Årsak **Den varme luften eller dampen som slippes ut kan føre til skålding.**

11. **Hold innsiden av ovnen ren.**
    - **Rengjør innsiden av ovnen rett etter hver bruk med et mildt rengjøringsmiddel, men la den først bli avkjølt for å unngå skader.**

    Årsak **Matpartikler eller oljer som har skvettet på ovnsveggene kan føre til skade på det keramiske belegget og redusere effektiviteten til ovnen.**

12. **En klikkelyd kan høres når ovnen er i bruk, spesielt i tiningsmodus.**
    Årsak **Når utgangseffekten endrer seg elektrisk, kan det være at du hører denne lyden.**
    Dette er normalt.

13. Hvis mikrobølgemodusen er på uten at det er noe inni ovnen, vil strømmen automatisk slå seg av av sikkerhetsmessige årsaker. Etter 30 minutter kan du betjene ovnen normalt.

- **Ikke vær redd hvis ovnen fortsetter å gå etter at tilberedingen er avsluttet.**

Årsak **Dette produktet er laget slik at avkjølingsviften går i 5 minutter etter at kokingen er avsluttet for å kjøle ned interne elektroniske deler. Når kokingen er avsluttet, vil ovnen pipe og blinke "0" fire ganger. Ovnen vil deretter pipe én gang per minutt.**

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Under tilbereding bør du kikke inn i ovnen fra tid til annen hvis maten varmes eller kokes i engangsbeholdere av plast, papir eller andre lettantennelige materialer.

VIKTIG

Små barn eller personer med reduserte evner bør **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De bør heller ikke være uten oppsyn i nærheten av mikrobølgeovnen når den er i bruk. Ting som er interessante for barn bør ikke lagres eller gjemmes rett over ovnen.

ADVARSEL

Hvis døren eller dørpakningene er ødelagte, må ikke ovnen betjenes før den er blitt reparert av en kompetent person.

ADVARSEL

Det er farlig for alle bortsett fra en kompetent person å utføre noen former for service eller reparasjon som innebærer å fjerne et deksel som gir beskyttelse mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL

Væsker og andre mattyper må ikke varmes i lukkede beholdere ettersom dette kan føre til at de eksploderer.

ADVARSEL

La barn kun få bruke ovnen uten tilsyn hvis de har fått tilstrekkelige instruksjoner på forhånd, slik at barnet kan bruke ovnen på en sikker måte og er innforstått med farene ved uriktig bruk.

ADVARSEL

Når du varmer mat i plast- eller pappbeholdere, må du holde et øye med ovnen på grunn av faren for selvantenning;

ADVARSEL

Sørg for at enheten er slått av før du bytter lyspæren for å unngå elektrisk støt.

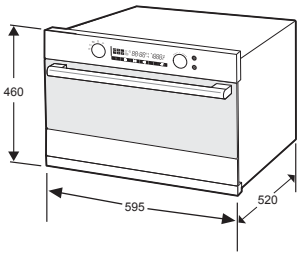
Vennligst gjenvinn eller kast emballasjen på dette produktet på en miljøvennlig måte.

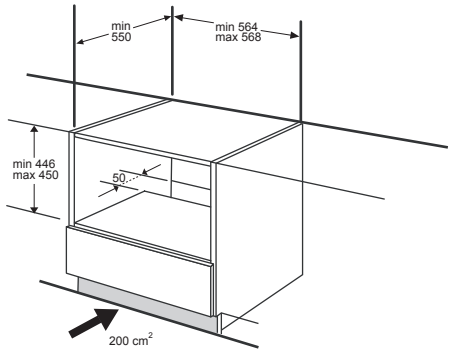
Kontakt din lokale kommune for å få informasjon om hvordan man kan kaste dette produktet på en miljøvennlig måte.

Installasjon og tilkopling

NO

- **Denne enheten er KUN beregnet for privatbruk.**
- **Denne enheten bør plasseres minst 85 cm over gulvet.**
- **Studer installasjonsinstruksjonene som følger med og vær klar over at denne enheten kun bør installeres av en kvalifisert tekniker.**
- **Denne enheten er utstyrt med et støpsel og bør kun koples til en skikkelig installert jordet stikkontakt. Sikringsbeskyttelsen må være 16 ampere (miniatyrsikringer av type L eller B).**
- **I tilfelle det er behov for ny stikkontakt, må installasjonen og tilkoplingen av ledningen kun utføres av en kvalifisert elektriker. Hvis støpselet ikke lenger kan nås etter installasjonen, må det finnes en bryterinnretning som bryter strømmen på installasjonsstedet med en kontaktavstand på minst 3 mm.**
- **Adaptere, skjøtekontakter og skjøteledninger må ikke brukes. Overbelastning kan føre til brann.**
- **Sett i støpseletNår enheten er blitt koplet til for første gang, lyser alle segmentene i ett sekund. Etter 3 sekunder blinker 12:00 i displayet og minner deg om å stille klokken. Ikke glem å stille tilbake klokken når du bytter mellom sommertid og vintertid.**



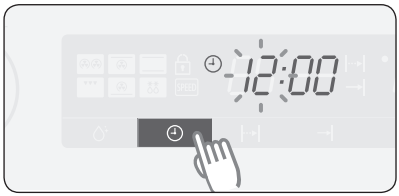


Innstilling av klokka

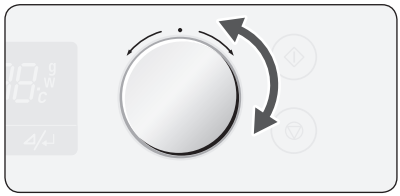
NO

Når enheten først er koplet til, lyser DISPLAYET. Etter tre sekunder blinker klokkesymbolet og 12:00 blinker i DISPLAYET.

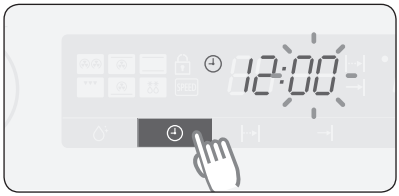
Innstilling av klokka



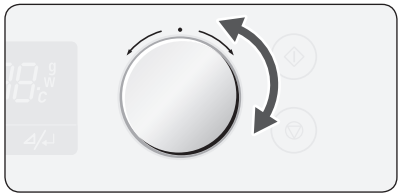
1 Trykk på **KLOKKE** . ”12” begynner å blinke.



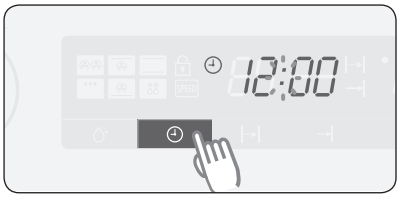
2 Vri på **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn hel time.



3 Trykk på **KLOKKE** igjen. ”00” begynner å blinke.



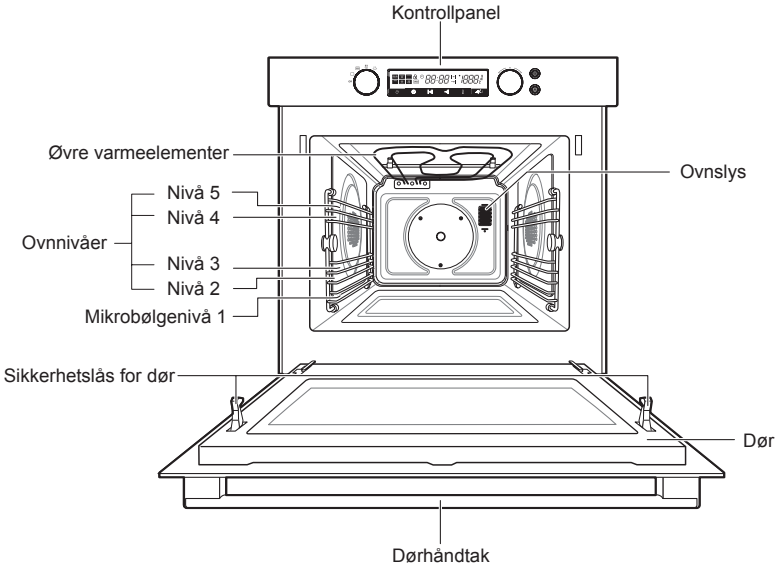
4 Vri på **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn minutter.



5 Trykk på **KLOKKE** igjen. Klokken stilles i løpet av 5 sekunder.

Egenskaper ovn

NO



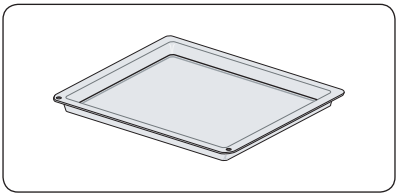
Merk

- **Hyllenivåene er nummererte fra bunnen og opp.**
- **Nivå 4 og 5 brukes hovedsakelig til grillfunksjon.**
- **Mikrobølgenivået brukes hovedsakelig til mikrobølgefunksjon.**
- **Se ”matlagingsveiledning” som følger med dette heftet for å avgjøre riktig hyllenivå for dine retter.**

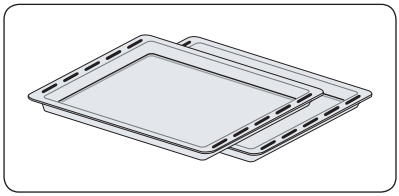
Tilbehør

NO

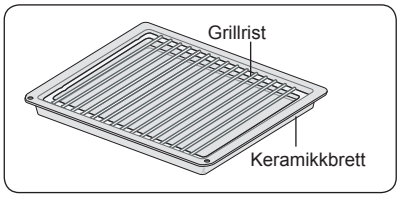
Følgende tilbehør følger med mikrobølgeovnen:



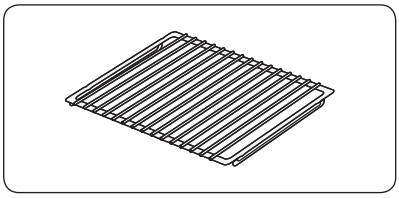
1 Keramikkbrett
(Nyttig i mikrobølgemodus)



2 To stekebrett
(BRUKES IKKE i mikrobølgemodus)



3 Grillrist for keramikkbrett
(Nyttig for hurtigmeny og grillmodus)



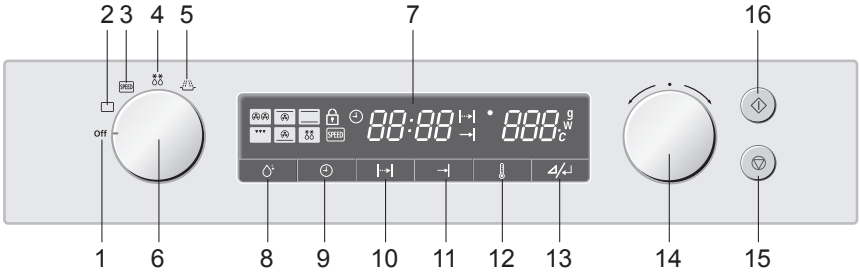
4 Ovnsrist
(BRUKES IKKE i mikrobølgemodus)

Merk

Se ”matlagingsveiledning” som følger med dette heftet for å avgjøre riktig tilbehør for dine retter.

Kontrollpanel

NO



1.	**AV**	**9.**	**KLOKKE**
2.	**OVNSMODUS**	**10.**	**KOKETID**
3.	**HURTIGMENYMODUS**	**11.**	**AVSLUTNINGSTID**
4.	**HURTIGTININGSMENY**	**12.**	**TEMPERATUR**
5.	**MIKROBØLGEMODUS**	**13.**	**EFFEKTNIVÅ/TRYKK**
6.	**MODUSVELGER**	**14.**	**MULTIFUNKSJONSVELGER**
7.	**DISPLAY**	**15.**	**STOPP / AVBRYT**
8.	**RENGJØRING MED DAMP**	**16.**	**START**

Bruke symbolvelgere

Merk

MODUSVELGER (6) og **MULTIFUNKSJONSVELGER** (14) er symbolvelgere. Trykk på knappen og vri til ønsket innstilling.

Oppvarmingsalternativer

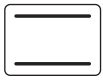
NO

Følgende diagram oppsummerer de ulike oppvarmingsalternativene og innstillingene som er tilgjengelige på din ovn. Bruk "matlagingsveiledning" på de neste sidene for å avgjøre riktig modus og innstilling for alle oppskriftene dine.

OVNSMODUS

Innstilling for dobbel varmluft
Maten varmes av varm luft fra venstre og høyre side av ovnen. Denne innstillingen gir jevn oppvarming og er ideell til baking.

Innstilling for varmluft + overvarme
Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell hvis du skal gjøre noe sprøtt eller brune noe. Spesielt anbefalt for kjøtt.



Innstilling for over- og undervarme
Varmen kommer fra det øvre og det nedre varmeelementet. Denne innstillingen egner seg for baking og steking.

Grill-innstilling
Maten varmes av det øvre varmeelementet.

Innstilling for varmluft + undervarme
Varmluft og undervarme kombineres, slik at maten kan gjøres sprø og brunes.

HURTIGMENYMODUS

Velg fra en hurtigmeny med tolv forhåndsprogrammerte innstillinger for å koke, steke eller bake favorittmaten din. Koketid og effektnivå stilles inn automatisk. Velg riktig program og still inn vekten for å begynne å koke.

HURTIGTININGSMENY

Velg mellom fem forhåndsprogrammerte innstillinger for hurtigtining. Tiningstid og strømnivå stilles inn automatisk. Velg riktig program og still inn vekten for å begynne å tine.

MIKROBØLGEMODUS

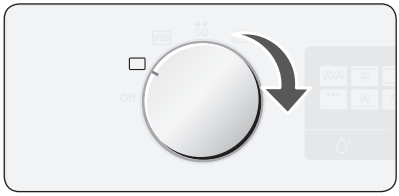
Mikrobølgeenergi brukes for å koke og tine mat. Den gir hurtig, effektiv koking uten at maten endrer farge eller form. Effektnivå og koketid stilles inn manuelt for å tilpasse ulike retter.

Bruke ovnsmodus

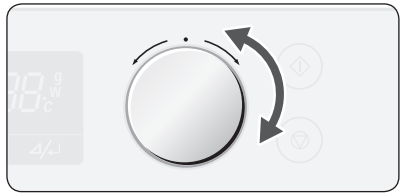
NO

Fem innstillinger er tilgjengelige under denne modusen. Sjekk "matlagingsveiledning" på side 14 - 18 for å avgjøre riktig innstilling.

Stille inn ovnsmodus



1 Vri **MODUSVELGEREN** til ovnsmodusposisjon.



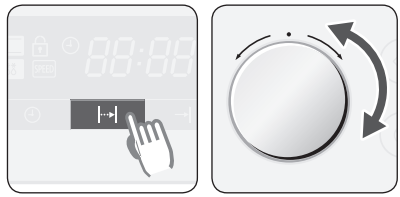
2 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** til ønsket ovnsmodus. Ovnsmodus og anbefalt temperatur vises.

	Dobbel varmluft	180 °C
	Varmluft + overvarme	180 °C
	Over- og undervarme	200 °C
	Grill	220 °C
	Varmluft + undervarme	180 °C

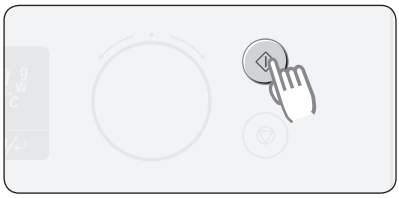
Merk

Varmluften og grillen slår seg av og på hele tiden for å regulere temperaturen.

3 For å endre temperaturen, trykk på **TEMPERATUR** og vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn ønsket temperatur.



4 For å stille inn koketiden, trykk på **KOKETID** og vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn koketiden.



5 Trykk på **START**.
► **TEMPERATUR-indikatoren på displayet lyser og indikatoren vil blinke etter at temperaturen er nådd.**

Merk

1) **Under koking er KOKETID og TEMPERATUR tilgjengelig for å endre innstillingen.**
2) **I innstillingene i ovnsmodus slår varmluftsovnen og det øvre og det nedre varmeelementet seg av og på gjennom hele koketiden for å regulere temperaturen.**
3) **Under koking vises den innvendige temperaturen når man trykker på TEMPERATUR og EFFEKTNIVÅ / TRYKK samtidig.**

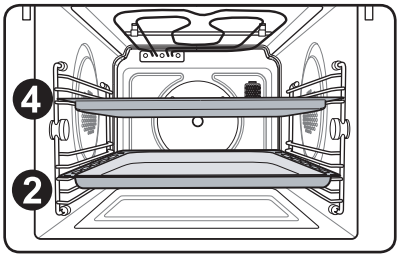
Viktig

Når du bruker ovnsmodus, må du sørge for at kokekar av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.

NO

Innstilling for dobbel varmluft ( )

Maten varmes av varm luft fra venstre og høyre side av ovnen. Denne innstillingen gir jevn oppvarming og er ideell til baking.



Når du steker på to stekebrett samtidig, plasser brettene på nivå 2 og 4.

*** Sørg for at stekebrett av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.**

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturene og tidene angitt i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med dobbel varmluftsmodus.

Mattype	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (t)
Hasselnøttkake, firkantet form	2	160 - 170	Ovnsrist	1:00 - 1:10
Sitronkake, ring-formet eller bolleform	2	150 - 160	Ovnsrist	0:50 - 1:00
Sukkerbrødkake	3	150 - 160	Ovnsrist	0:35 - 0:45
Fruktterte	3	150 - 170	Ovnsrist	0:25 - 0:35
Flat streusel-fruktkake (gjærdeig)	3	150 - 170	Stekebrett	0:30 - 0:40
Croissanter	3	170 - 180	Stekebrett	0:10 - 0:15
Rundstykker	2	180 - 190	Stekebrett	0:10 - 0:15
Småkaker	3 / 4	160 - 180	To stekebrett	0:10 - 0:20

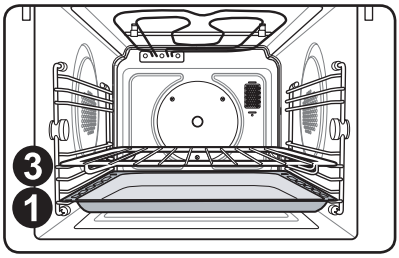
Merk

Forvarming anbefales.

Bruke ovnsmodus (fortsettelse)

Innstilling for varmluft + overvarme ( )

Varmluft og overvarme kombineres, noe som gjør denne innstillingen ideell hvis du skal gjøre noe sprøtt eller brune noe. Denne innstillingen anbefales spesielt for tilberedning av kjøtt.



Når du tilbereder kjøtt, legger du maten på rist på nivå 3 og setter stekebrettet på nivå 1 for å fange opp eventuelt stekefett.

*** Sørg for at stekebrett av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.**

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturene og tidene angitt i denne tabellen som retningslinjer for steking.
Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med modus for varmluft og overvarme.
Legg kjøttet på ovnsristen og bruk stekebrettet til å fange opp stekefett på nivå 1.

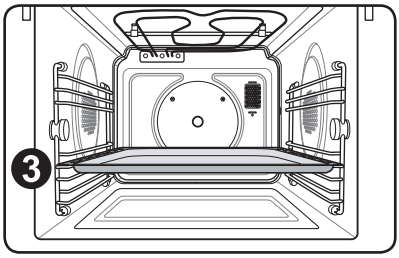
Mattype	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (t)
Okse oksestek / 1 kg medium	3 / 1	170 - 190	Ovnsrist / stekebrett	1:00 - 1:30
Svin svinebog / bayonneskinke 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ovnsrist / stekebrett	1:30 - 2:00
Lam stekt lam / lammelår 0,8 kg	2 / 1	190 - 210	Ovnsrist / stekebrett	0:50 - 1:20
Kylling hel kylling 1,0 kg	3 / 1	170 - 190	Ovnsrist / stekebrett	0:50 - 1:10
Fisk hel ørret 2 stk. / 0,5 kg	4 / 1	170 - 180	Ovnsrist / stekebrett	0:30 - 0:40
Andebryst 0,3 kg	4 / 1	180 - 200	Ovnsrist / stekebrett	0:25 - 0:35

Merk
Forvarming anbefales.

NO

Innstilling for over- og undervarme ( )

Varmen kommer fra det øvre og det nedre varmeelementet. Denne innstillingen egner seg for baking og steking.



Stekebrett eller ovnsrist plasseres vanligvis på nivå 3.

*** Sørg for at stekebrett av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.**

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturene og tidene angitt i denne tabellen som retningslinjer for baking. Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med over- og undervarme.

Mattype	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (t)
Lasagne	3	200 - 220	Ovnsrist	0:25 - 0:35
Grønnsaksgrateng	3	180 - 200	Ovnsrist	0:20 - 0:30
Potetgrateng	3	180 - 200	Ovnsrist	0:25 - 0:35
Frosne pizzabag-etter	3	160 - 180	Stekebrett	0:10 - 0:15
Pommes frites	3	200 - 220	Stekebrett	0:15 - 0:20
Marmorkake	3	180 - 200	Ovnsrist	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ovnsrist	0:10 - 0:15
Småkaker	4	180 - 200	Stekebrett	0:08 - 0:15

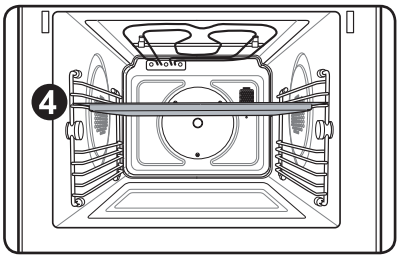
Merk

Forvarming anbefales.

NO

Grill-innstilling ( )

Maten varmes av de øvre varmeelementene.



Når det gjelder grilling, plasserer du keramikkbrettet på nivå 4.

*** Sørg for at stekebrett av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.**

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturene og tidene angitt i denne tabellen som retningslinjer for grilling.
Still grilltemperaturen inn på 220 °C, og forvarm ovnen i 3 minutter.

Mattype	Hyllenivå	Tid (min) side 1	Tid (min) side 2	Tilbehør
Kebabspyd	4	8 - 10	6 - 8	Grillrist med keramikkbrett
Svinebiffer	4	7 - 9	5 - 7	Grillrist med keramikkbrett
Pølser	4	4 - 6	3 - 5	Stekebrett
Kyllingfileter	4	10 - 15	8 - 10	Grillrist med keramikkbrett
Laksebiffer	4	8 - 12	6 - 10	Grillrist med keramikkbrett
Oppskårne grønnsaker	5	5 - 7	3 - 5	Stekebrett
Ristet brød	5	2 - 3	1 - 2	Ovnsrist
Ostesmørbrød	5	4 - 5	-	Ovnsrist

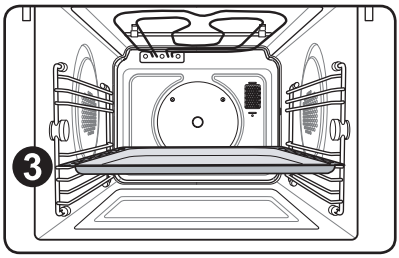
Merk

Anbefalt temperatur for grilling er 220 °C.
Det anbefales formvarming i tre minutter.

NO

Innstilling for varmluft + undervarme ( )

Varmluft og varme fra det nedre varmeelementet kombineres for å varme maten. Dette er en nytting innstilling for å gjøre maten sprø og bruning.



Stekebrett eller ovnsrist brukes ofte på nivå 3.

*** Sørg for at stekebrett av glass egner seg for tilberedningstemperaturer mellom 40 - 250 °C.**

Matlagingsveiledning

Bruk temperaturene og tidene angitt i denne tabellen som retningslinjer for baking.
Vi anbefaler at du forvarmer ovnen med modus for varmluft og undervarme.

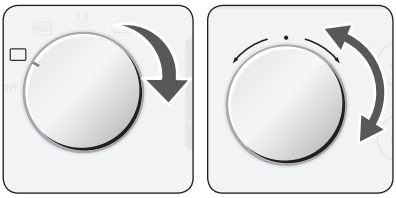
Mattype	Hyllenivå	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (min)
Fersk pizza	3	180 - 200	Stekebrett	15 - 25
Avkjølt halvstekt quiche/pai	2	180 - 200	Ovnsrist	10 - 15
Frossen pizza som hever i ovnen	2	180 - 200	Stekebrett	15 - 20
Frossen pizza	3	200 - 220	Ovnsrist	10- 15
Avkjølt pizza	3	180 - 220	Stekebrett	08- 15
Frossen butter-deig med fruktfyll	2	180 - 200	Stekebrett	10- 15

Merk

Forvarming anbefales.

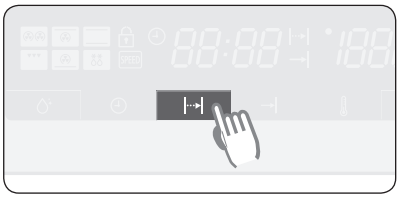
Stille inn koketiden

NO

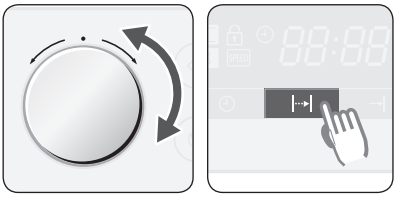


1 Velg ønsket ovnsfunksjon og -temperatur. (Se også avsnittet “Endre ovnsfunksjonen og -temperaturen”)

Merk: Hvis du ikke trykker på noen andre knapper på kontrollpanelet innen 5 sekunder, vil startknappen blinke.

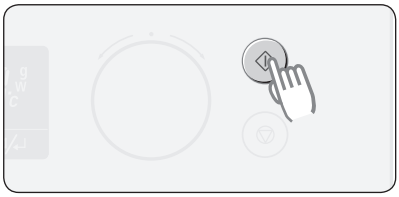


2 Trykk på **COOK TIME**.



3 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn ønsket koketid.

1) **Etter 5 sekunder avsluttes koketiden automatisk og START blinker.**
2) **Trykk på COOK TIME for å avslutte innstillingen for koketiden.**



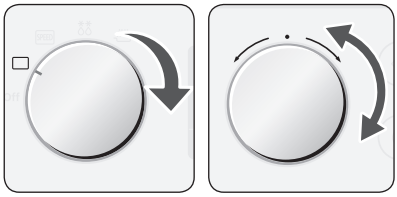
4 Trykk på **START**, og ovnen begynner straks å gå.

5 Når tiden er gått ut, høres et lydsignal og ovnen slår seg av.

Merk : Mer / mindre-funksjon. Under koking kan du justere den forhåndsinnstilte koketiden med MULTIFUNKSJONSVELGER for å få bedre tilberedningsytelse.

Stille inn avslutningstiden

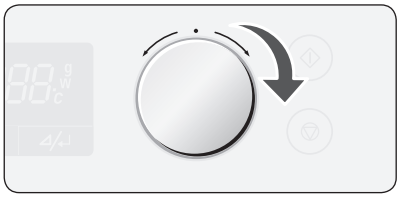
NO



1 Velg ønsket ovnsfunksjon og -temperatur.

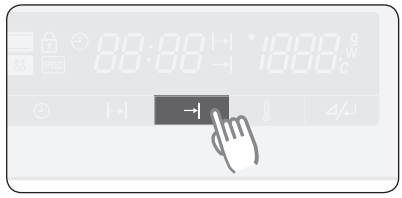
2 Trykk på **END TIME**.
Gjeldende klokkeslett vil vise i DISPLAYET.

Eksempel **Gjeldende tid er 13:00 Gjeldende tids sifre ”13:00” vil blinke.**



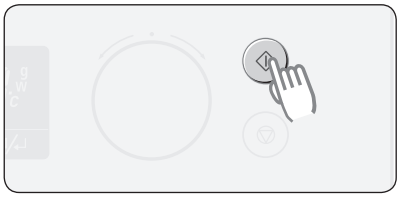
3 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn ønsket tid.
(14:00).

Eksempel **Ønsket tid er 14:00.**



4 Trykk på **END TIME** igjen.

Eksempel **Gjeldende tid er 13:00.**
Ønsket tid er 14:00.
Koketid ”1:00” vises.



5 Trykk på **START** for å starte ovnen.
Ovnen vil straks begynne å gå.

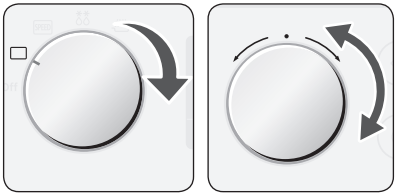
Merk:

1) **Koketiden vil telles ned i tidsdisplayet. Når tiden er gått ut, høres et lydsignal og ovnen slår seg av.**
2) **Under koking kan du justere den forhåndsinnstilte koketiden med MULTIFUNKSJONSVELGER for å få bedre kokeytelse.**
3) **Under koking vises den innvendige temperaturen når man trykker på TEMPERATUR og EFFEKTNIVÅ / TRYKK samtidig.**

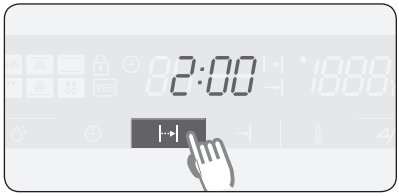
Funksjon for forhåndsinnstilt koketid

NO

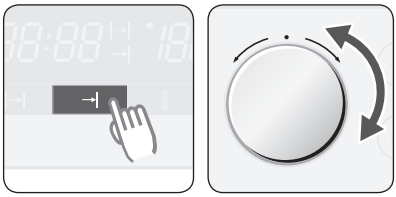
<u>Eksempel :</u> Gjeldende tid : 12:00
Koketid :2:00. Hvis du ønsker å avslutte kokingen kl. 18:00:



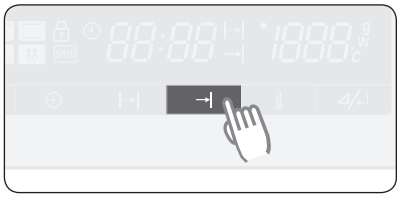
1 Velg ovnsmodus og ønsket funksjon.



2 Velg koketid og angi ønsket koketid. (2:00)



3 Trykk på **END TIME**.
► **"14:00", koketid som legges til gjeldende tid, vises.**
► **Angi ønsket avslutningstid. (18:00)**



4 Trykk på **END TIME**.
► **Ovnen starter automatisk på den forhåndsinnstilte tiden kl. 16:00.**
► **Koketiden vises på begynnelsen av kokingen.**

Merk:

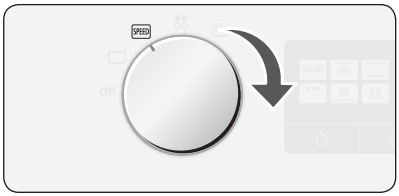
- **Avslutningstid vises når forhåndsinnstillingen er fullført.**
- **Koketid og avslutningstid kan endres før den forhåndsinnstilte tiden.**

Bruke hurtigmenymodus

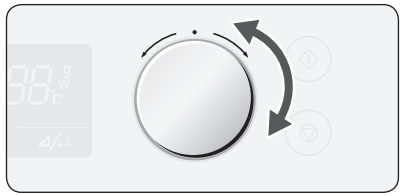
NO

Med hurtigmenymodus kan du velge mellom tolv forhåndsprogrammerte innstillinger for å enkelt koke, steke eller bake favorittmaten din. Koketid og effektnivå stilles inn automatisk. Velg en av de tolv innstillingene og still inn vekten for å begynne kokingen.

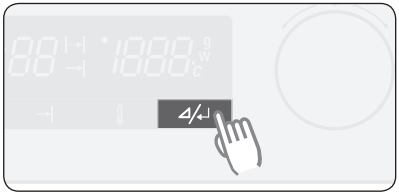
Stille inn hurtigmenymodus



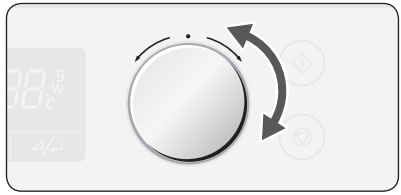
1 Vri **MODUSVELGER** til hurtigmenyposisjon.



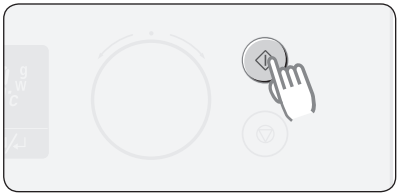
2 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å velge ønsket hurtigmenyinnstilling. Se tabellen på si. 23 - 24 for en beskrivelse av de 12 hurtigmenyinnstil lingene.



3 Trykk på **EFFEKTNIVÅ / TRYKK** for å endre vekten.



4 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å velge ønsket vekt.



5 Trykk på **START**.

Merk

- **Noen av hurtigmenyene er kontinuerlige. Andre krever at maten må snus. Ovnen vil pipe for å gi deg beskjed.**
- **Ovnstemperaturen som ble stilt inn under betjeningen av hurtigmenyen vises.**
- **Temperaturene og tidene kan ikke endres under koking.**

Bruke hurtigmenymodus (fortsettelse)

Veiledning til automatiske hurtigmenyinnstillinger

Følgende tabell gir en oversikt over 12 automatiske programmer for hurtigkoking, -steking og -baking.

Den inneholder mengde, hviletid og passende anbefalinger. Disse automatiske programmene inneholder spesielle kokemoduser som er blitt utviklet for lett betjening.

No.	Mattype	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyl-lenivå	Anbefaling
1	Frossen pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grillrist med keramikkbrett	4	Legg den frosne pizzaen midt på grillristen med keramikkbrett.
2	Frosne pom-mes frites	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Stekebrett	3	Spre de frosne pommes frit-esene utover på et metallstekebrett.
3	Frosne kroket-ter	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grillrist med keramikkbrett	4	Legg frosne potetkroketter jevnt utover på grillristen med keramikkbrett.
4	Frossen lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramikkbrett	3	Legg den frosne lasagnen i en passende glass- eller keramik-kform. La den stå i 3 - 4 minutter etter oppvarming.
5	Frossen fiskegrateng	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramikkbrett	3	Legg den frosne fiskegraten-gen i en passende glass- eller keramikkform. La den stå i 3 - 4 minutter etter koking.
6	Kyllingfileter	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrist med keramikkbrett	4	Pensle kalde kyllingfileter med olje og krydder. Legg dem på grillristen med keramikkbrett med skinnet ned. Snu dem så snart ovnen piper. La dem stå i 2 minutter etter koking.
7	Hel kylling	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grillrist med keramikkbrett	3	Pensle kald kylling med olje og krydder og legg den på grillristen med keramikkbrett med brystet ned. Snu dem så snart ovnen piper. La den stå i 5 minutter etter koking.
8	Biff	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grillrist med keramikkbrett	4	Legg biffene side om side midt på grillristen med keramikkbrett.

Bruke hurtigmenymodus (fortsettelse)

NO

No.	Mattype	Vekt/kg	Tilbehør	Hyl-lenivå	Anbefaling
9	Oksestek	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Grillrist med keramikkbrett	3	Mariner oksesteken og legg den på grillristen på keramik-kbrett med den fete siden ned. Snu den så snart ovnen piper. Pakk den inn i aluminiumsfolie etter koking og la den stå i 5-10 minutter.
10	Bakte poteter	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrist med keramikkbrett	4	Vask potetene og prikk skallet med en gaffel. Legg potetene (hver 200 - 250 g) side om side på grillristen med keramik-kbrett. La dem stå i 3 - 5 minut-ter etter koking.
11	Kake	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramikkbrett	3	Legg deigen i en passende, rund bakebolle av glass. Dette programmet egner seg for røre til f.eks. marmorkake, sitronka-ke og hasselnøttkake.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Ovnsrist	3	Legg muffinsdeig i en muffins-form av metall, stor nok til 12 muffins. Sett formen på ovnsris-ten. Det anbefales en vekt på mellom 0,5 - 0,6 kg for muffins som hver veier 45 g. 0,7 - 0,8 kg anbefales for muffins av middels størrelse som hver veier 65 g.

Viktig

De fleste innstillingene for hurtigmenymodus bruker mikrobølgeenergi til å varme mat. Derfor må retningslinjene for kokekar og andre forhåndsregler for mikrobølgeovn følges nøye når denne modusen brukes.

Advarsel: På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombina-sjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

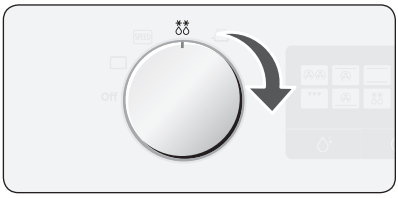
Bruke hurtigtiningsmodus

NO

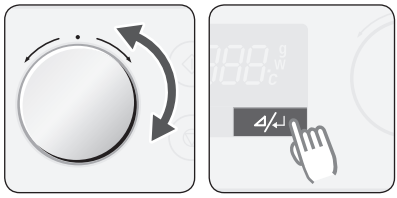
Stille inn hurtigtiningsmodus

Velg mellom fem forhåndsprogrammerte innstillinger for tining. Tiningstid og strømnivå stilles inn automatisk. Velg riktig innstilling og still inn vekten for å begynne å tine.

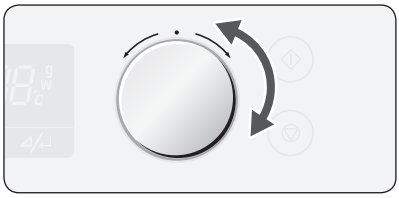
Åpne døren. Plasser den frosne maten midt på keramikkbrettet. Posisjon er nivå 1. Lukk døren.



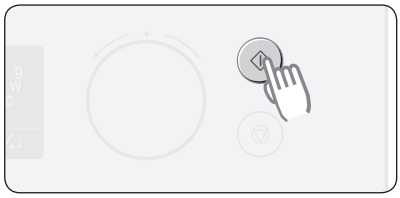
1 Vri **MODUSVELGER** til symbolet for **hurtigtining** ( ).



2 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å velge det som skal tines.
Trykk på **EFFEKTNIVÅ / TRYKK**for å stille inn det som skal tines.(Se tabellen på s. 26 for å få en beskrivelse av de 5 hurtigtiningsinnstillingene.)



3 Velg matens vekt ved å vri på **MULTIFUNKSJONSVELGER** .



4 Trykk på **START** for å begynne kokingen.

Når tilberedingen er avsluttet, vil ovnen pipe og blinke “End” fire ganger. Ovnen vil deretter pipe én gang per minutt i 3 minutter.

Resultat

- Tiningen begynner.
- Ovnen piper halvveis gjennom tiningen for å minne deg på å snu maten.

Viktig

- **Bruk kun beholdere som er mikrobølgesikre.**
- **Du kan også tine mat manuelt. For å gjøre det må du velge mikrobølgefunksjonen koking / oppvarming med et strømnivå på 180 W. Se avsnittet “Koking / oppvarming” på side 35 for mer informasjon.**

NO

Veiledning til automatiske hurtigtiningsinnstillinger

Følgende tabell gir en oversikt over automatiske tiningsprogrammer, mengde, hviletid og passende anbefalinger. Disse programmene bruker kun mikrobølgeenergi. Fjern all emballasje før tining. Plasser kjøtt, fjærkre og fisk på keramikkbrettet.

No.	Mat-type	Vekt (kg)	Tilbehør	Hyl-lenivå	Hviletid (min)	Instruksjoner
1	Kjøtt	0,2 - 2,0	Keramik-kbrett	1	20 - 90	Dekk til kantene med aluminiums-folie. Snu kjøttet når ovnen piper. Dette programmet egner seg for oksekjøtt, lammekjøtt, svinekjøtt, biff, koteletter, kjøttdeig.
2	Fjærkre	0,2 - 2,0	Keramik-kbrett	1	20 - 90	Dekk til låret og tuppen av vin-gene med aluminiumsfolie. Snu fjærkreet når ovnen piper. Dette programmet egner seg for hel kyl-ling samt kyllingfileter.
3	Fisk	0,2 -.2,0	Keramik-kbrett	1	20 - 60	Dekk til halen på en hel fisk med aluminiumsfolie. Snu fisken når ovnen piper. Dette programmet egner seg for hele fisker samt fiskefileter.
4	Brød / kake	0,1 - 1,0	Keramik-kbrett	1	10 - 30	Legg brødet på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Plasser kaken på keramikkbrettet og snu den, om mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stoppes når du åpner døren.) Dette programmet egner seg for alle typer brød, oppskåret eller helt, samt for rundstykker og bagetter. Legg rundstykker i en sirkel. Dette programmet egner seg for alle typer gjærdeig, kjeks, ostekake og butterdeig. Det egner seg ikke for mørdeig, frukt- og kremkaker, eller for kaker med sjokoladeglasur.
5	Frukt	0,1 - 1,0	Keramik-kbrett	1	5 - 15	Legg frossen frukt jevnt utover på keramikkbrettet. Dette program-met egner seg for bringebær, blandete bær samt tropiske frukter.

Viktig

Hurtigtiningsmodusen bruker mikrobølgeenergi for å varme mat.
Retningslinjene for kokekar og andre forhåndsregler for mikrobølgeovn må derfor følges nøye når denne modusen brukes.

Hvordan en mikrobølgeovn fungerer

NO

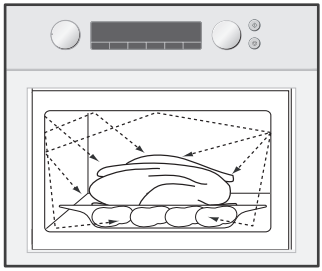
Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigis gjør at maten kan kokes eller varmes opp uten å endre verken form eller farge.

Du kan bruke mikrobølgeovnen til å:

- ***Tine***
- ***Koke***

Kokeprinsipp

1. Mikrobølgene som produseres av elektronrøret fordeles jevnt ved hjelp av røreforde-



lingssystemet. Maten blir dermed jevnt kokt.

2. Mikrobølgene absorberes av maten opptil en dybde på rundt 2,5 cm. Deretter fortsetter kokingen ettersom varmen brer seg innover i maten.

3. Koketidene varierer i forhold til hvilken beholder som brukes og matens egenskaper:

- **Mengde og tetthet**
- **Vanninnhold**
- **Opprinnelig temperatur (kjøleskapskald eller tem-perert)**

Viktig

Ettersom midtdelen av maten kokes av varme som brer seg innover, fortsetter kokingen selv etter at du har tatt maten ut av ovnen.

Hviletider oppgitt i oppskrifter og dette heftet må derfor overholdes for å være sikker på:

- **Jevn koking av maten tvers igjennom**
- **Den samme temperaturen i hele matretten**

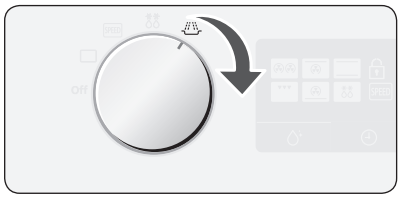
Bruke mikrobølgemodus

NO

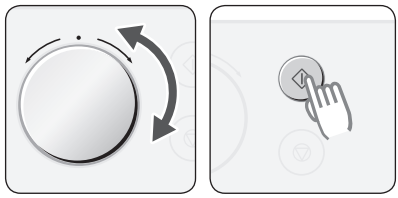
Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. I koking med mikrobølger gjennomtrenges maten av mikrobølgeenergi. Energien tas opp og absorberes av matens vann-, fett- og sukkerinnhold. Mikrobølgene gjør at molekylene i maten beveger seg raskt.

Den raske bevegelsen til disse molekylene skaper friksjon og varmen som oppstår koker maten.

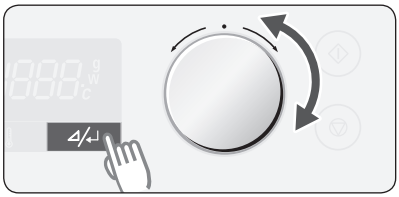
Stille inn mikrobølgemodus



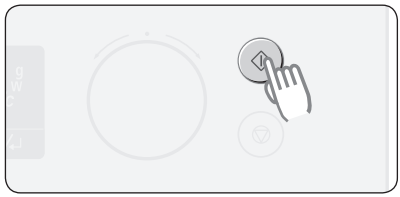
1 Vri **MODUSVELGER** til mikrobølgeposisjon. Tiden og effektnivået vil vise på DISPLAYET.



2 Vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** for å stille inn ønsket koketid. Når koketiden er stilt inn, blinker **START**.
Hvis du ikke ønsker å endre effektnivået, trykker du på **START** for å begynne kokingen.



3 For å endre effektnivået, trykk på **EFFEKTNIVÅ / TRYKK** og vri **MULTIFUNKSJONSVELGER** til ønsket nivå. Se matlagingsveiledningen (s. 32 - 37) for retningslinjer om riktige koketider og effektnivåer.



4 Trykk på **START** for å begynne kokingen.

Bruke mikrobølgemodus (fortsettelse)

Veiledning til mikrobølge-effektnivåer

EFFEKTNIVÅ	PROSENT (%)	UTGANG-SEFFEKT (W)	MERKNAD
HIGH	100	900	For å varme væsker.
HIGH LOW	83	750	For å varme og koke mat.
MEDIUM HIGH	67	600	For å varme og koke mat.
MEDIUM	50	450	For å koke mat og varme ømfintlig mat.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For å tine og fortsette å koke.
LOW	11	100	For å tine ømfintlig mat.

NO

Veiledning til mikrobølge-kokekar

Kokekar som brukes i mikrobølgemodus må være slik at mikrobølger slipper igjennom og gjennomtrenger maten. Metaller slik som rustfritt stål, aluminium og kopper reflekterer mikrobølger. Bruk derfor ikke kokekar laget av metall. Kokekar som er merket mikrovnsikre, er alltid trygge å bruke. For tilleggsinformasjon om egnet kokekar, se følgende veiledning og sett alltid keramikkbrettet på hyllenivå 1 når du bruker mikrobølgemodus.

KOKEKAR	MIKROOVN-SIKKER	KOMMENTARER
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. “Arcing” kan inntreffe hvis folien er for nært ovnsveggen eller det brukes for mye folie.
Bruningstallerken	✓	Ikke forvarm i mer enn 8 minutter.
Porselen og steintøy	✓	Porselen, keramikk, fajanse og beinporselen egner seg vanligvis, så lenge de ikke har metallbeslag.
Engangspappformer av polyester	✓	En del frossen mat er pakket i disse formene.
Hurtigmat-emballasje		
• **Isoporbegre**	✓	Kan brukes til å varme mat. Overoppheting kan få isoporen til å smelte.
• **Papirposer eller aviser**	✗	Kan ta fyr.
• **Resirkulert papir eller metallbeslag**	✗	Kan føre til gnister.
Glassartikler		
• **Ildfaste former**	✓	Kan brukes så lenge de ikke har metallbeslag. Kan brukes til å varme mat eller væsker. Skjørt glass kan knuse eller få sprekker hvis det varmes fort opp.
• **Finere glassartikler**	✓	
• **Glasskrukker**	✓	Lokket må tas av. Egner seg kun for oppvarming.
Metall		
• **Fat**	✗	Kan føre til gnister.
• **Fryseposer med lukkeklips**	✗	

Bruke mikrobølgemodus (fortsettelse)

KOKEKAR	MIKROOVN-SIKKER	KOMMENTARER
Papir		
• **Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir**	✓	For korte koketider og oppvarming. Også for å absorbere overflødig fuktighet.
• **Resirkulert papir**	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• **Beholdere**	✓	Spesielt hvis det er varmebestandig termoplast. Andre plasttyper kan forandre form eller farge ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• **Plastfolie**	✓	Kan brukes for å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner plastfolien, da varm damp vil bli frigjort.
• **Fryseposer**	✓✗	Kun hvis de kan kokes eller er ovnssikre. Bør ikke være lufttette. Stikk huller med en gaffel om nødvendig.
Voks- eller bakepapir	✓	Kan brukes for å holde på fuktigheten og hindre skvetting.

Merk
"Arcing" er mikrobølgetermen for gnister i ovnen.

✓ :Anbefalt
✓✗ :Værforsiktig
✗ :Utrygt

NO

Matlagingsveiledning for mikrobølgeovn

GENERELL VEILEDNING

Mat som egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn

Mange typer mat egner seg for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet ferske eller frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, eggekrem, supper, dessert-puddinger, syltetøy og chutney kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Stort sett er tilberedning med mikrobølgeovn ideell for alle typer mat som vanligvis ville blitt tilberedt på en komfyr.

Tildekking under tilberedning

Maten bør dekkes til under tilberedning, ettersom det fordampede vannet stiger som damp og bidrar til kokeprosessen. Mat kan dekkes til på ulike måter, som for eksempel med en keramisk plate, plastdeksel eller plastfolie egnet for mikrobølgeovn.

Hviletider

Etter koking er det viktig å la maten stå i anbefalt hviletid for å la temperaturen jevne seg ut inni maten.

MATLAGINGSVEILEDNING FOR FROSNE GRØNNSAKER

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Kok maten i minimum anbefalt tid (se tabell).

La maten fortsette å koke til du oppnår ønsket resultat. Rør to ganger under koking og én gang etter koking.

Tilsett salt, urter eller smør etter koking. La lokket være på mens maten hviler.

Mattype	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Spinat	150	600	5 - 6	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Brokkoli	300	600	8 - 9	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Erter	300	600	7 - 8	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønne bønner	300	600	7½ - 8½	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter / erter / mais)	300	600	7 - 8	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300	600	7½ - 8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.

NO

MATLAGINGSVEILEDNING FOR FERSKE GRØNNSAKER

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilsett 30 - 45 ml kaldt vann (2 - 3 ss) for hvert 250 g med mindre det anbefales en annen vannmengde (se tabell). Kok grønnsakene i minimum anbefalt tid (se tabell). La maten fortsette å koke til du oppnår ønsket resultat. Rør én gang under og etter koking.

Tilsett salt, urter eller smør etter koking. La lokket være på mens maten hviler i 3 minutter.

Tips : Skjær de ferske grønnsakene i like store biter. Jo mindre de er skåret, jo raskere vil de koke.

Merk : Alle ferske grønnsaker bør kokes på full mikrobølgeeffekt (900 W).

Mattype	Porsjon (g)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Brokkoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Skjær brokkolien i like store buketter. â€¨Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250	5 - 6	3	Tilsett 60 - 75 ml (4 - 5 ss) vann.
Gulrøtter	250	4 - 5	3	Skjær gulrøttene i like store biter.
Blomkål	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Skjær blomkålen i like store buketter. Del store buketter i to. Legg stilkene inn mot midten.
Courgetter	250	3 - 4	3	Skjær courgettene i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss) vann eller en klatt med smør. Kok til de er møre.
Eggplanter	250	3 - 4	3	Skjær eggplantene i smale skiver og sprinkle 1 ss sitronjuice over.
Purreløk	250	3 - 4	3	Skjær purreløken i tjukke stykker.
Sopp	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Lag til små hele eller kuttede sopp. Ikke tilsett vann. Sprinkle sitronjuice over. Krydre med salt og pepper. â€¨Sil av vannet før servering.
Løk	250	4 - 5	3	Kutt løkene i to eller i skiver. Tilsett kun 15 ml (1 ss) vann.
Paprika	250	4 - 5	3	Skjær paprikaen i smale skiver.
Poteter	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i like store halve eller kvarte deler.
Kålrabi	250	5 - 6	3	Skjær kålrabien i små firkanter.

NO

MATLAGINGSVEILEDNING FOR RIS OG PASTA

Ris **Bruk en stor glassbolle med lokk. (Vær oppmerksom på at ris dobler i volum under koking.) Kok risen med lokk. Når koketiden er over, rører du i risen før du lar den hvile.**
Tilsett salt eller urter og smør. Legg merke til at risen kanskje ikke har absorbert alt vannet når koketiden er ferdig.

Pasta **Bruk en stor glassbolle. Tilsett kokende vann, litt salt og rør godt om. Kok pastaen med lokk. Rør innimellom under og etter koking. La lokket være på under hviletiden og sil pastaen godt etterpå.**

Mattype	Porsjon (g)	Effekt (W)	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Hvit ris (halvkokt)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Brun ris (halvkokt)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Tilsett 500 ml kaldt vann. Tilsett 750 ml kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250	900	16 - 17	5	Tilsett 500 ml kaldt vann.
Maisblanding (ris + korn)	250	900	17 - 18	5	Tilsett 400 ml kaldt vann.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Tilsett 1000 ml varmt vann.

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen vil varme mat på en brøkdel av tiden det tar med en vanlig stekeovn.

Plassering og tildekking

Unngå å varme store ting, som for eksempel steker, ettersom de har en tendens til å oversteke og tørke ut før midten er kokende varm. Det vil lykkes bedre å varme mindre stykker. Hvis du holder maten tildekket under oppvarmingen, vil dette også bidra til å unngå at den tørker ut.

Effektnivåer

Ulike effektnivåer kan brukes for å varme mat.

Vanligvis er det bedre å bruke et lavere effektnivå for store mengder ømfintlig mat eller mat som varmes raskt opp, som f.eks. fylt pai.

Røring

Rør godt eller vend maten under oppvarming for å få best resultat. Så sant det er mulig bør du røre igjen før servering. Det er spesielt viktig å røre når du varmer opp væsker.

Oppvarmings- og hviletider

Når du varmer opp mat for første gang, er det nyttig å merke seg hvor lang tid det tar for fremtidig bruk. Unngå overoppheting. Hvis du er usikker, foretrekkes det at du har kortere fremfor lenger koketid. Så kan du heller legge til ekstra koketid om nødvendig. Sørg alltid for at den oppvarmede maten er kokende varm tvers igjennom. La alltid maten stå en kort stund etter oppvarming for å la temperaturen jevne seg ut. Anbefalt hviletid etter oppvarming er 2-4 minutter

VARME VÆSKER

Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væsker. For å hindre voldsom koking og mulig skålding, bør du sette en skje eller en glasstav i drikken. Rør under oppvarming og alltid etter oppvarming.

La den oppvarmede drikken stå i minst 20 sekunder etter at ovnen er blitt slått av for at temperaturen skal jevne seg ut.

VARME BABYMAT

Babymat

Man bør være ekstra forsiktig når man varmer opp babymat. Legg maten i en keramisk dyptallerken. Dekk til med et plastlokk. Rør godt etter oppvarming. La maten stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør igjen og sjekk temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur er mellom 30 - 40 °C.

Babymelk

Hell melk på en sterilisert glassflaske. Varm opp melken uten å dekke den til. Varm aldri en tåteflaske med flaskesmokken på, ettersom flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist innholdet godt før hviletid og igjen før servering. Sjekk alltid temperaturen på babymelk eller -mat før servering nøye.

Anbefalt serveringstemperatur er 37 °C.

TINING

Mikrobølger er en utmerket måte å tine frossen mat på. Mikrobølger tiner forsiktig den frosne maten på kort tid. Dette kan være en stor fordel hvis du plutselig får uventet besøk.

Et frossent fjærkre må tines godt før koking. Fjern eventuelle metallbånd og ta fjærkreet ut av eventuell innpakning for å la væsken etter tiningen renne bort.

Legg den frosne maten på en tallerken uten å dekke den til. Snu den halvveis, la eventuell væske renne av og fjern eventuelle kråser så snart som mulig.

Sjekk maten med jevne mellomrom for å forsikre deg om at den ikke føles varm.

Hvis mindre og tynnere deler av den frosne maten begynner å varmes opp, kan disse beskyttes ved å pakke dem inn i små remser med aluminiumsfolie under tiningen.

Hvis fjærkreet begynner å bli oppvarmet på utsiden, trykk på **STOPP / AVBRYT** for å stoppe tiningen og la det stå og hvile i 20 minutter før du fortsetter.

La fisk, kjøtt og fjærkre stå og hvile for å fullføre tiningen.

Hviletiden for fullført tining vil variere avhengig av mengden som tines.

Se tabellen på neste side.

Tips **Flat mat tines bedre enn tykkere mat, og en mindre mengde trenger mindre tid enn store mengder. Husk på dette når du fryser og tiner mat.**

Bruk følgende tabell som en veiledning når du tiner frossen mat med en temperatur på rundt -18 til - 20 °C.

Frossenmat bør tines med effektnivå for tining (180 W).

Bruke mikrobølgemodus (fortsettelse)

NO

Mattype	Porsjon	Tid (min)	Hviletid (min)	Instruksjoner
Kjøtt				
Hakkekjøtt	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Plasser kjøttet på keramikkbrettet. Dekk til tynne kanter med aluminiums-folie.
Svinebiffer	250 g	7 - 8		Snu etter halve tiningstiden!
Fjærkre				
Kyllingfileter	500 g (2 stk.)	12 - 14	15 - 60	Legg først kyllingfiletene med skinnet ned, og den hele kyllingen med brystet ned på keramikkbrettet. Dekk til de tynnere delene, som vinger og ender, med aluminiumsfolie. Snu etter halve tiningstiden
Hel kylling	1200 g	28 - 32		
Fisk				
Fiskefileter	200 g	6 - 7	10 - 25	Legg den frosne fisken midt på keramikkbrettet. Legg de tynnere delene under de tjukkere delene. Dekk til de smale endene av filetene og fiskens hale med aluminiumsfolie. Snu etter halve tiningstiden!
Hel fisk	400 g	11 - 13		
Frukt				
Bær	300 g	6 - 7	5 - 10	Legg frukt utover på et flatt, rundt glassfat som er stort i diameter.
Brød				
Rundstykker (hver ca. 50 g)	2 stk. 4 stk.	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Legg rundstykker i en sirkel eller brød horisontalt på kjøkkenpapir på keramikkbrettet.
Ristet brød/ smørbrød	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		Snu etter halve tiningstiden.

Bruke mikrobølgemodus (fortsettelse)

NO

RASKT OG ENKELT

Smelte smør

Legg 50 g smør i en liten dyp glasskål. Dekk til med et plastlokk.
Varm i 30 - 40 sekunder med 900 W.

Smelte sjokolade

Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasskål.
Varm i 3 - 5 minutter med 450 W.
Rør om én eller to ganger under smeltingen.

Smelte stivnet honning

Legg 20 g stivnet honning i en liten dyp glasskål.
Varm i 20 - 30 sekunder med 300 W.

Smelte gelatin

Legg tørkede gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
Legg tørket gelatin i en liten glassbolle.
Varm i 1 minutt med 300 W.
Rør om etter smelting.

Koke glasur

Bland hurtigglasur (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Kok uten lokk i en glassbolle med 900 W til glasuren er gjennomsiktig (ca. 3½ til 4½ minutter).
Rør to ganger under koking.

Koke syltetøy

Legg 600 g frukt, som for eksempel blandede bær, i en passende glassbolle.
Tilsett 300 g syltepulver og rør godt.
Kok med lokk i 10 - 12 minutter med 900 W.
Rør om flere ganger under koking.
Tøm syltetøyet i små syltetøysglass med lokk som kan skrus på.
La det stå med lokk i 5 minutter.

Koke pudding/dessert

Bland dessertpulver med sukker og melk (500 ml) ved å følge produsentens instruksjoner og rør godt om. Bruk en passe stor glassbolle med lokk.
Kok med lokk i 6½ til 7½ minutter med 900 W.
Rør om flere ganger under koking.

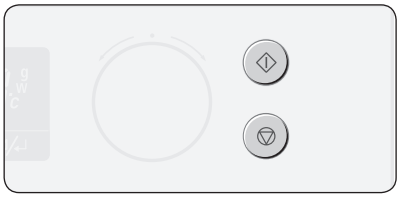
Brune mandler

Spre 30 g mandler jevnt utover på en keramisk tallerken av middel størrelse.
Varm i 3½ til 4½ minutter med 600 W, og rør om flere ganger.
La mandlene stå i 2 - 3 minutter i ovnen.

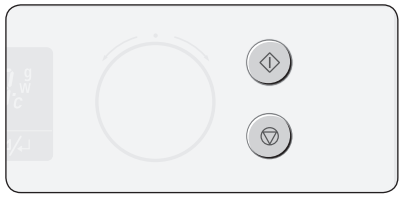
Slå av pipelyden

NO

Ovnen piper mot slutten av koketiden. ”End” blinker 4 ganger i displayet.



1 For å slå av pipelyden, trykk på **STOPP / AVBRYT** (⊘) og **START**(◇) samtidig, og hold i ett sekund.



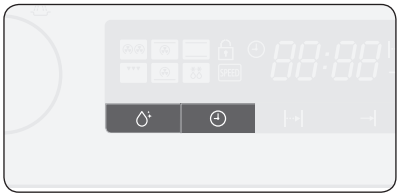
2 For å slå pipelyden på igjen, trykk på **STOPP / AVBRYT**(⊘) og **START** (◇) igjen, og hold i ett sekund.

Barnesikringslås

NO

Ovnens barnesikringslås gjør at du kan låse kontrollpanelet for å beskytte ovnen mot uønsket bruk.

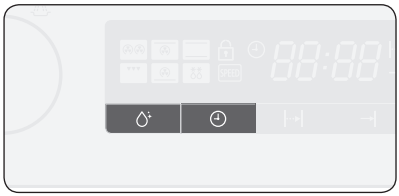
Låse ovnen



1 Trykk på **RENGJØRING MED DAMP** og **KLOKKE** samtidig og hold inne i 3 sekunder.

2 Et låsesymbol vises på DISPLAYET og angir at alle funksjonene er låste.

Låse opp ovnen



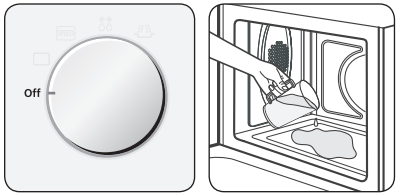
1 Trykk på **RENGJØRING MED DAMP** og **KLOKKE** samtidig og hold inne i 3 sekunder.

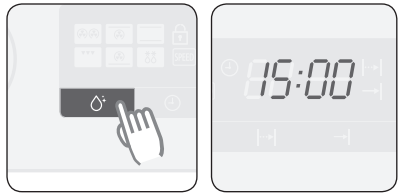
2 Låsesymbolet forsvinner og angir at funksjonene låses opp.

Bruke damprengjøringsfunksjonen

NO

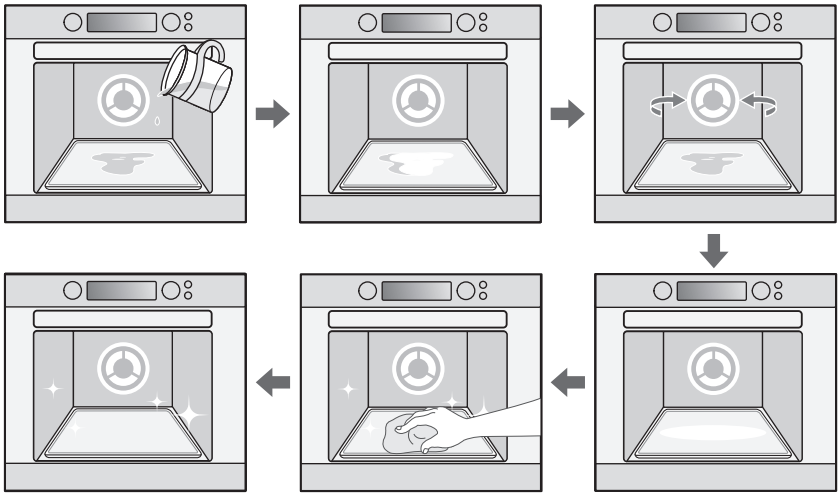
Med damprengjøringsfunksjonen kan du rengjøre ovnen på bare 15 minutter.





1 Vri **MODUSVELGER** til "Off".
► **Hell rundt 100 ml vann på bunnen av ovnen når den er tom.**

2 Trykk på **RENGJØRING MED DAMP**. Ovnen begynner automatisk å gå.
► **Etter 15 minutter stopper ovnen automatisk. Tørk opp med en tørr klut.**



Viktig

- **Bruk kun denne funksjonen når ovnen har kjølt seg helt ned til romtemperatur.**
- **Bruk IKKE destillert vann.**
- **Av sikkerhetshensyn må høytrykksspyling og dampstråler IKKE brukes til rengjøring.**

Rengjøre mikrobølgeovnen

Rengjør ovnen regelmessig for å hindre at fett- og matpartikler samler seg opp, spesielt på de indre og ytre flatene, døren og dørpakningene.

1. **Rengjør ytre flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk av.**
2. **Fjern skvetter eller flekker på de indre flatene med såpevann og klut. Skyll og tørk av.**
3. **For å løsne matpartikler som har størknet og fjerne lukter, kan du sette en kopp med fortynnet sitronjuice i bunnen av ovnen når den er tom og varme dette i ti minutter på maks effekt.**
4. **Vask innsiden.**

Viktig

- **Vær spesielt forsiktig så du IKKE søler vann i luftehullene.**
- **Bruk ALDRI slipende produkter eller kjemiske løsemidler.**
- **Sørg ALLTID for at dørpakningene er rene for å hindre at partikler bygger seg slik at døren kan lukkes skikkelig.**

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

Reparasjoner bør kun utføres av en kvalifisert reparatør.

Hvis ovnen krever service, må du trekke ut støpselet og kontakte din nærmeste Samsung-forhandler.

Du bør ha følgende informasjon klar når du ringer:

- ***Modell- og serienummer (Finnes på baksiden av ovnen.)***
- ***Garantidetaljer***
- ***En klar beskrivelse av problemet***

Hvis ovnen må lagres midlertidig, bør du velge et rent, tørt sted ettersom støv og fuktighet kan forårsake skade.

Feilsøking

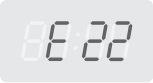
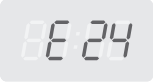
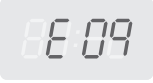
NO

Hvis du har problemer med ovnen, bør du forsøke de foreslåtte løsningene nedenfor. Det kan spare deg for en unødvendig telefonsamtale som tar tid og er til bryderi.

- Maten blir ikke kokt.
  - **Sjekk at tidsinnstillingen er riktig innstilt og START-knappen er trykket inn.**
  - **Lukk døren skikkelig.**
  - **Sjekk at ingen sikringer er gått.**
- Maten bli enten overkokt eller kokt for lite.
  - **Sjekk at riktig koketid ble brukt.**
  - **Sjekk at riktig effektnivå ble brukt.**
- Det gnistrer og knitrer inni ovnen.
  - **Sørg for at du bruker riktige kokekar uten metallbeslag.**
  - **Sjekk at ingen gafler eller andre metallredskaper er blitt liggende igjen inni ovnen.**
  - **Hvis du bruker aluminiumsfolie, må du sørge for at det ikke er for nært de innvendige veggene.**
- Ovnen forårsaker interferens med radio- eller tv-apparater.
  - **Noe interferens med tv- eller radioapparater kan inntreffe når ovnen er i bruk. For å minske denne effekten bør du prøve å montere ovnen et stykke unna tv-apparater, radioer og antenner.**
- Elektronisk interferens gjør at DISPLAYET må tilbakestilles.
  - **Trekk ut støpselet og sett det inn igjen. Tilbakestill klokken.**
- Det dannes kondens inni ovnen.
  - **Dette er normalt. Tørk vekk kondensen etter at du har brukt ovnen.**
- Viften fortsetter å gå etter at ovnen er blitt slått av.
  - **Dette er normalt. Kjøleviften kan fortsette å gå i opptil tre minutter etter at ovnen er blitt slått av.**
- Det kommer ut luft rundt døren og den ytre dekselplaten.
  - **Dette er normalt.**
- Det reflekteres lys rundt døren og den ytre dekselplaten.
  - **Dette er normalt.**
- Det kommer damp ut rundt døren eller luftehullene.
  - **Dette er normalt.**
- Det høres en klikkelyd når ovnen er i bruk, spesielt i tiningsmodus.
  - **Dette er normalt.**

Feilkode

NO

Feilkode	Generelle funksjoner
	TEMPERATURFØLER ÅPEN I tilfelle verdien av temperaturområdet er mer enn 250 °C under bruk / avbrytelse.
	**TEMPERATURFØLER KORT** I tilfelle verdien av temperaturområdet er mindre enn 5 °C under bruk / avbrytelse.
	**OVER 210 Â°C UNDER BETJENING AV MWO** I tilfelle temperaturen stiger til over 210 °C under betjening av MWO (BRANN registrert)
	**DAMPFUNKSJONSBRYTER** I tilfelle DAMPFUNKSJONEN ikke registreres. Ikke åpne eller lukke på 2 minutter.

Norway

Korrekt avhending av dette produkt (Avfall elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet eller dens dokumentasjon, indikerer at den ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av sin levetid**.** For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallsavhending, vennligst atskill dette fra andre typer avfall og resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser**.**

Husholdningsbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan de kan frakte denne artikkelen for miljømessig trygg resirkulering**.**

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpekontrakten**.** Dette produktet skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes**.**

Riktig gjenvinning av dette produktet (EE-avfall)

Merkingen som finnes på dette produktet eller i dokumentene om det, indikerer at det kan kastes sammen med annet husholdningsavfall når det er utbrukt**.** Men ikke kast produktet i vanlig avfall**.** For å hindre forurensninger av miljø eller mennesker, ikke kast produktet i husholdningsavfallet, og lever det på godkjent mottaksstasjon eller til en forhandler av denne type utstyr**.** Det er gratis**.**

Tekniske spesifikasjoner

NO

"Samsung forsøker hele tiden å forbedre sine produkter. Både spesifikasjonene og brukerveiledningene kan derfor bli endret uten forvarsel."

Modell	**FQ159ST** (viser fargen oransje) **FQ159UST** (viser fargen blå)
Strømkilde	230V ~ 50 Hz
Effektforbruk	
Maks effekt	3150 W
Mikrobølger	1650 W
Grill	2800 W
Undervarme	1000 W
Dobbel varmluft	3000 W
Utgangseffekt	100 W / 900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Elektronrør	OM75P (20)
Avkjølingsmetode	Motor i kjølevifte
Mål (B x H x D)	
Utenfor	595 x 460 x 520 mm
Ovnsrom	429 x 229 x 430 mm
Volum	42 liter
Vekt	
Netto	ca. 37 kg
Frakt	ca. 46 kg

SAMSUNG ELECTRONICS

Om du har spørsmål eller synspunkter om Samsungs produkter, er du velkommen å kontakte Samsung Support.

Tel : 815-56 480
www.samsung.com/no